



22, Avenue de Chamboland - B.P. 15
F21701 Nuits-Saint-Georges cedex
Standard : 03 80 62 60 00
Télécopie : 03 80 62 60 26

Envoi mail le : 08/12/16
Julien Mack - 002069
N° de VOTRE commande : -

IMPRESSION FEUILLE OFFSET-
Format imposition : ht x l : +110. x +330. mm
Découpe n° : -
Papier : Idem Label 80gr
Spécificité DORURE : -
Quantité : 30 000 ex

BON A TIRER

Pour un traitement rapide et fiable de vos futures commandes, veuillez nous rappeler le code inscrit au-dessus de cette épreuve. Il est unique pour chaque modèle.

Sans modification

Avec modification

Date :

Signature :

**RÉPONSE IMPÉRATIVE
SOUS 24 HEURES**

V208007_002_Pour epreuve.pdf - h: +110. x l: +330. mm



3 104700 010004

800g
Poids net total: **510g**
Poids net de quenelles: **510g**
Marque déposée.

PENSEZ AU TRI!
BOITE METAL
RECYCLER
RECYCLER

À consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Conservation: À conserver dans un local frais et sec.
Après ouverture: à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

CONSERVE POUR VOTRE BIEN-ÊTRE LOCALISER VOTRE PRODUCEUR

SUGGESTION DE PRÉSENTATION



Quenelles de VEAU AU NATUREL POUR GARNITURE



Julien Mack, des idées gourmandes au cœur des traditions de nos régions. Traditionnellement, dans le Lyonnais, ces délicieuses petites quenelles accompagnent parfaitement une viande ou une volaille en sauce. Elles apportent ainsi une touche originale et festive à tous vos plats. Elles sont également le principal ingrédient pour réussir la préparation d'une bouchée à la reine ou d'une tourte.

SUGGESTION D'UTILISATION
Ouvrir la boîte et verser dans un récipient approprié :

- Four micro-onde : 4 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce.
- À la casserole : 6 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce.
- Bain-marie : 15 minutes dans la boîte ouverte.
- Four traditionnel : 20 minutes à 180°C recouvertes d'une sauce et de fromage râpé.

PETITES QUENELLES DE VEAU POUR GARNITURE
Ingrédients de la quenelle :
Farine de blé, graisse de bœuf, eau, viande de veau* (13% à la mise en œuvre), blancs d'œufs, sel, gluten de blé, lactose et protéines de lait, extrait naturel de poivre. Liquide de couverture : eau.
*Origine : UE
Allergènes : blé, œufs, lait.



Quenelles de VEAU AU NATUREL POUR GARNITURE



SERVICE CONSOMMATEURS
Pour toute demande de renseignements écrivez à :
Service consommateurs S.A.S. Julien Mack
BP 90 21160 COUCHEY
en précisant les références de fabrication inscrites sur le fond de la boîte.
Mail : julienmack@wanadoo.fr - www.julienmack.com

FR
21.200.001
CE

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES POUR 100 g	
174 kcal / 724 kJ	
Matières grasses :	12 g
dont acides gras saturés :	8 g
Glucides	12 g
dont sucres	0,4 g
Protéines	4 g
Sel :	1 g

ZONE RESERVE SANS VERNIS 06/17 - 208007_002

Bande sans impression 4/4 PA